STUDI STORICI LUIGI SIMEONI

VOLUME LXIII
(2013)

Estratto

VERONA
ISTITUTO PER GLI STUDI STORICI VERONESI

CLAUDIO BISMARA

PRIME NOTE SULL'ATTIVITÀ DELLO SPEZIALE A VERONA NEL TARDO MEDIOEVO

L'esercizio dello speziale a Verona in epoca tardo medievale ha ricevuto finora pochissima attenzione da parte degli studiosi; se si escludono, infatti, i lavori del Viana (1) e del Tergolina (2), risalenti ormai a quasi un secolo fa, inesistenti sono gli studi dedicati agli speziali e alle spezierie veronesi per questo periodo (3).

Eppure, anche per Verona, al pari di altre città, la categoria degli speziali presenta molti spunti di interesse, sia sotto l'aspetto socio-economico sia, in relazione alla dislocazione e alla funzione degli esercizi commerciali in città e nel territorio, per la storia urbana e sociale. Per il XV secolo, limitandoci all'aspetto socio-economico, un'analisi delle cifre d'estimo medie delle 'arti manifatturiere' veronesi, come definite dal Tagliaferri quasi cinquant'anni fa, evidenzia, infatti, come quella degli speziali occupi un posto di tutta preminenza nel panorama veronese: nel 1409 gli speziali sono al secondo posto in termini di capacità contributiva, assieme agli orefici e subito alle spalle dei drappieri; e sono ancora al secondo posto, sempre dopo i drappieri ma significativamente più in alto degli orefici, anche nel 1456 (4). Lo stesso Tagliaferri evidenziava, poi, come gli speziali e

---

Abbreviazioni usate: ASVr = Archivio di Stato di Verona; URI = *Ufficio del Registro*, serie Istrumenti.

(1) Cfr. O. Viana, *Una farmacia veronese del 1464*, "Atti e Memorie dell'Accademia di Agricoltura, Scienze e Lettere di Verona", XCII (1915), pp. 89-107 e Id., *Un inventario di farmacia veronese del 1411*, "Atti e Memorie dell'Accademia di Agricoltura, Scienze e Lettere di Verona", XCVI (1919), pp. 183-209.

(2) Cfr. U. Tergolina-Ghislanzoni-Brasco, *La magnifica Arte degli Speziali di Verona*, Verona 1933, che dedica al Quattrocento pochissimo spazio.

(3) La storiografia nazionale offre invece qualche lavoro di interesse anche recente. Senza pretesa di esaustività, si veda, ad esempio: per Venezia, A. Mozzato, *Uno speziale aretino a Venezia nel secondo Quattrocento*, "Annali aretini", XV-XVI (2007-2008), pp. 117-148; per Roma, I. Ait, *Tra scienza e mercato. Gli speziali a Roma nel tardo Medioevo*, Roma 1996 e, per la Sicilia, D. Santoro, *Lo speziale siciliano tra continuità e innovazione: capitoli e costituzioni dal XIV al XVI secolo*, "Mediterranea. Ricerche storiche", a. III, n. 8 (dicembre 2006), pp. 465-485, ed Id., *Profili di speziali siciliani tra XIV e XVI secolo*, "Mediterranea. Ricerche storiche", a. IV, n. 9 (aprile 2007), pp. 63-76; per Firenze, A. Astorri, *Appunti sull'esercizio dello Speziale a Firenze nel Quattrocento*, "Archivio Storico italiano", 539 (1989), pp. 31-62. Per Firenze si veda anche J. Shaw, E. Welch, *Making and Marketing Medicines in Renaissance Florence*, Amsterdam 2011.

(4) A. Tagliaferri, *L'economia veronese secondo gli estimi dal 1409 al 1635*, Milano

i drappieri veronesi fossero, assieme ai notai, le categorie professionali tenute alla maggiore contribuzione di cera per le principali celebrazioni religiose cittadine, a indicare la potenzialità finanziaria delle rispettive Arti ([5]).

Cogliendo quindi l'opportunità di esplorare un settore merceologico e una rilevante categoria professionale scarsamente presenti nella storiografia veronese e che si differenziano da quelli più tradizionali e studiati legati al lanificio e al setificio, oppure al commercio del legname o alla metallurgia ([6]), si sono stese queste prime note sugli speziali veronesi del primo Quattrocento, basate principalmente sullo spoglio, limitato al periodo che va dal 1408 al 1425, degli atti notarili del fondo *Ufficio del Registro* conservati presso l'Archivio di Stato di Verona ([7]). Un intervallo temporale corto dunque, ma per il quale la documentazione consultata restituisce una notevole mole di informazioni.

Lo *status* corporativo degli speziali veronesi

Già agli inizi del Trecento, per l'esiguità del loro numero, gli speziali veronesi risultano aggregati all'Arte dei merciai in un'unica corporazione ([8]); una realtà che durò fino al 1586, quando venne formalmente approvato il primo Statuto dell'Arte degli speziali ([9]). Nel giugno 1409, sempre per l'esiguità del loro numero, anche i borsai e i guantai vennero aggregati all'Arte dei merciai e speziali ([10]); il fatto

---

1966, a pag. 141 per i drappieri (60 soldi e 10 denari nel 1409, 42 soldi e 2 denari nel 1456), a pag. 149 per gli orefici (40 soldi e 2 denari nel 1409, 20 soldi e 2 denari nel 1456) e a pag. 153 per gli speziali (40 soldi e 11 denari nel 1409, 27 soldi e 5 denari nel 1456).

([5]) *Ibidem*, p. 101.

([6]) Per brevità, per il settore tessile, si rimanda a E. Demo, *L'«anima della città». L'industria tessile a Verona e Vicenza (1400-1550)*, Venezia 2001 con ampia bibliografia; per il legname, G.M. Varanini, *Richter tirolese, mercante di legname, patrizio veronese: l'affermazione socio-economica di Nicola Saibante da Egna*, "Adel und Territorium = Nobiltà e territorio", 1996, p. 191-222; per la metallurgia, R. Vergani, *Progressi e ritardi nelle tecniche venete: l'estrazione mineraria e la metallurgia dal XV al XVIII secolo*, "Atti dell'Istituto veneto di scienze, lettere ed arti", CXLIX (1990-91), pp. 209-237 e altri lavori dello stesso autore. In generale, sul tema della manifattura e del commercio a Venezia e nella Terraferma, anche per il tardo Medioevo, *At the Centre of the Old World: Trade and Manufacturing in Venice and the venetian Mainland (1400-1800)*, a cura di P. Lanaro, Toronto 2006.

([7]) Per Verona è pressoché totale la mancanza, fino al XVI secolo inoltrato, dei protocolli dei singoli notai; a ciò supplisce in parte il fondo *Ufficio del Registro*, serie Istrumenti, istituito nel 1408 e presso il quale i notai veronesi, su richiesta dei contraenti, erano tenuti a far trascrivere copia integrale dei loro atti; cfr. G. Sancassani, *L'archivio dell'antico Ufficio del Registro di Verona*, "Vita veronese", X (1957), pp. 481-486.

([8]) U. Tergolina-Ghislanzoni-Brasco, *La magnifica cit.*, p. 13.

([9]) Sull'aggregazione degli speziali veronesi all'Arte dei merciai, *ibidem*, pp. 13-27. Sullo statuto degli speziali veronesi del 1586, O. Viana, *Lo statuto degli speziali veronesi del 1586*, "Atti e memorie dell'Accademia di Agricoltura, Scienze e Lettere di Verona", LXXXXII (1915), pp. 157-166.

([10]) ASVr, *Casa dei Mercanti*, reg. 1, c. 312v orig.

mostra innanzitutto come la composizione dell'Arte non fosse omogenea quanto alla tipologia professionale ([11]) ma, ciò nonostante, l'atto di aggregazione – ed è questo il dato che interessa – mostra come gli speziali fossero rappresentati separatamente dai merciai, con Richimbeno, Battista Tobioli interveniente a nome di Pietro *de Villa* e di Gaspare Fracanzani, Enrico speziale all'insegna del Bordone, Guglielmo speziale all'insegna delle Lance, Ruggero e Segurano speziali all'insegna dell'Oca, i quali intervengono *pro arte spiciarie*. L'*ars merzarie* è invece rappresentata, separatamente, dai merciai Aresmino oriundo di Milano, Filippo di contrada Ferraboi e Bonaconsa di S. Martino Acquaro. Il fatto segnala, quindi, come, nonostante le due Arti fossero "una et tandem ars mixta et incorporata", gli speziali veronesi mantenessero, almeno sul piano della rappresentanza formale, una loro specifica identità.

In pratica, però, i confini fra l'esercizio della spezieria e la generica *merzaria*, legata alle più diverse richieste del mercato locale, non erano ben definiti; sicché, accanto a merci prettamente legate alle necessità terapeutiche, gli speziali trattavano anche generi come sapone, cera, carta, dolci, profumi e cosmetici, sostanze coloranti e alimentari, per non dire di quelle materie come ad esempio allume, cotone, canapa, colla, pece e altro, indirizzate prevalentemente ad un uso 'industriale' o utilizzate nell'artigianato ([12]). E quindi, nel periodo considerato, gli speziali veronesi sono spesso qualificati anche come *merzarii*; e numerosi sono pure i casi di spezierie denominate *merzarie*, anche nello stesso documento ([13]), per non dire di quelle società commerciali costituite per esercitare, allo stesso tempo, l'arte *merzarie et spiciarie*, come vedremo.

A riprova della eterogeneità nella composizione di alcune Arti veronesi e ad aumentare la varietà delle tipologie merceologiche trattate, occorre dire poi che, nella prima metà del Quattrocento, molti speziali sono di frequente definiti formaggiai; e alcuni di essi, aggregati all'Arte di questi ultimi, ricoprono in essa importanti cariche istituzionali, come il sindaco e il massaro ([14]).

([11]) Analoga era la situazione in altre città italiane; per Firenze, ad esempio, cfr. J. Shaw, E. Welch, *Making cit.*, pp. 40-41.

([12]) Per Roma, I. Ait, *Tra scienza cit.*, p. 40; per Firenze, R. Ciasca, *L'arte dei medici e speziali nella storia e nel commercio fiorentino dal secolo XII al XV*, Firenze 1927 (ristampa 1977), pp. 367-377 e A. Astorri, *Appunti cit.*, p. 33; per la Sicilia, D. Santoro, *Lo speziale cit.*, pp. 465-485, ed Id., *Profili cit.*, p. 69. Per Milano, utile si rivela il *Liber datii mercantie Communis Mediolani. Registro del secolo XV,* a cura di A. Noto, Milano 1950, p. 22, pp. 32-39 e pp. 152-159 per le merci di *merzaria* e di spezieria.

([13]) Nel febbraio 1412, Pietro *merzarius* di contrada Isolo Inferiore esercita l'*ars spiciarie* nella *statio spiciarie* sita presso il ponte di S. Vitale (ASVr, URI, n. 33, c. 148r); Richimbeno di S. Matteo Concortine è qualificato come *spiciarius* il 27 maggio 1408 (*ibidem*, reg. 20, c. 642v) e *merzarius* l'11 giugno 1409 (*ibidem*, reg. 23, c. 810r); in un documento del 7 marzo 1410, Leone di contrada Pigna, conduttore della *statio* all'insegna del Luccio, viene definito una volta *spiciarius* e un'altra volta *merzarius* (*ibidem*, reg. 25, c. 108v) e così via.

([14]) Chiaro è il caso del *formagerius* Enrico, gestore della bottega al Bordone di contrada S. Tomio definita *merzaria* il 4 marzo 1408 (*ibidem*, reg. 20, c. 474r) mentre, il 19 novembre 1419, Enrico è detto *formagerius et spiciarius* (*ibidem*, reg. 41, c. 1080v). Nel marzo 1413, Gaspare Fracanzani *merzarius* è massaro dell'Arte dei formaggiai ma la *statio* dove

Le merci delle spezierie veronesi e le vie del loro commercio

Le prime informazioni sulle merci trattate dalle spezierie veronesi del primo Quattrocento riportano la generica presenza di pepe, zucchero, cera, cotone (*bambucius*) filato o meno, zenzero (*zinziber*) e non meglio precisate *confectiones* (15), a cui talvolta si aggiungono cannella (16), sciroppi, *aquae herbarum* e unguenti (17). A riprova dell'affinità fra spezierie e mercerie sta poi l'elenco di beni, tutti *pertinentis ad artem merzarie*, del 25 giugno 1412 e comprendente ancora pepe, zucchero, cera, cotone e zenzero (18).

Un maggiore dettaglio nella tipologia di merci trattate dalle spezierie veronesi ci viene offerto dagli elenchi riportati negli inventari di qualche spezieria. Già il Viana aveva pubblicato quello della spezieria all'Orso di contrada S. Eufemia (19), steso a beneficio delle figlie ed eredi del fu Marco *spiciarius*, in cui sono elencati oltre 280 sostanze e preparati, del valore totale di quasi 500 ducati, che potevano soddisfare le esigenze, non solo terapeutiche, di una variegata clientela.

Tra le merci della spezieria all'Orso spicca innanzitutto, per la grande quantità, la cera – da intendersi come cera d'api – in varie tipologie (3914 libbre pari a circa 1305 kg) (20): cera *zavora*, *zetata* e *rezetata*, *vorata*, nuova, *in stopinaciis*,

---

esercita la sua professione è la *spiciaria* all'insegna di S. Paolo (*ibidem*, reg. 36, cc. 118v, 119v, 152v e 153v); e similmente Bartolomeo Gabaldiani, già speziale all'insegna del Pellegrino, è sindaco dell'Arte dei formaggiai nel 1418, nel 1419 e nel 1422 (*ibidem*, reg. 52, c. 286v; reg. 56, c. 775r; reg. 60, cc. 228r, 230v, 232r); e infine lo speziale Nicola Fracanzani e Pietro Frassalasta, speziale alla Campana, risultano aggregati alla stessa Arte dei formaggiai nel 1420 (*ibidem*, reg. 58, c. 1106r). La stessa matricola dell'Arte dei formaggiai veronesi dell'agosto 1440 contiene una lunga lista di nomi di speziali (ASVr, *Corporazioni d'arte e mestieri*, Formaggiai, reg. 243).

(15) Dal completamento d'inventario di Francesco del fu Matteo *ab Ocha* del 15 marzo 1408 (ASVr, URI, reg. 20, c. 389r) e dalla dichiarazione di debito di Codemanzo di contrada Mercato Nuovo e di Pietro del fu Tealdo *Rubei* di contrada di S. Paolo verso Giovanni *de Tarengo* del 14 febbraio 1409 (*ibidem*, reg. 22, c. 323v).

(16) Dall'atto costitutivo della società per *arte et misterio spiciarie* del 23 agosto 1413 (*ibidem*, reg. 37, c. 633r).

(17) *Ibidem*, reg. 44, c. 1494v orig.

(18) *Ibidem*, reg. 34, c. 843r orig. Significativamente diverso è l'elenco delle merci indicato nell'atto di costituzione di società di *merzaria* del 30 luglio 1410 in cui figurano merci tipicamente assenti nelle spezierie, come ad esempio cuoio e funi (*ibidem*, reg. 27, c. 1103r).

(19) O. Viana, *Un inventario cit.*, pp. 183-209. Il Viana situa erroneamente la spezieria all'Orso sopra il Ponte Nuovo; in realtà, nel primo Quattrocento, questa era in contrada S. Eufemia nei pressi delle case Da Sacco (ASVr, URI, reg. 21, c. 1150v; per l'inventario *ibidem*, reg. 32, 1777v); per le case Da Sacco, P. Brugnoli, *Per una storia dell'isolato e delle sue emergenze*, in *Tre interventi nei centri storici di Verona e Vicenza*, Verona 1970, pp. 37-44 e pp. 51-57. La spezieria all'Orso è ancora citata in contrada S. Eufemia nel settembre 1423 (ASVr, URI, reg. 60, c. 900r) e solo successivamente si trasferirà sul Ponte Nuovo.

(20) La libbra sottile veronese, usata per la cera e in generale per le merci delle speziere, è pari a 333,33 grammi (cfr. A. Martini, *Manuale di Metrologia*, Roma 1976, p. 822) e si divide in 12 once di 27,78 grammi ciascuna.

comune, *roxata* cioè profumata all'essenza di rosa, *in moculis* ossia in candele o sotto forma di *dupleria bruxata* o *nova*, e nei colori bianco, verde, rosso ([21]). L'enorme quantità presente in una singola spezieria e la grande varietà tipologica sono evidentemente dovute agli usi più diversi della cera: dall'illuminazione alla farmacopea, dalla pittura alla lavorazione dei metalli e altro; per non dire degli usi liturgici e devozionali come è testimoniato dal fatto che ceri e doppieri da accendere in occasione delle esequie o nei pressi di qualche altare erano spesso citati nelle disposizioni testamentarie dei veronesi ed erano una presenza costante nelle processioni che si svolgevano frequenti per le vie delle città medievali ([22]). La cera d'api era poi una merce, specie quella di origine balcanica, oggetto di un fiorente mercato dell'area adriatica ([23]) e anche a Verona, come in altre città, non sorprende che sia proprio uno speziale, Imperiale del fu Bonaccorso, a costituire una società – l'unica di questo genere rilevata nel periodo in esame – per traffico di cera d'api nonché delle stesse api ([24]), sebbene anche altri operatori economici veronesi, noti e meno noti, avessero interessi in questo ambito ([25]).

Dopo la cera, in termini di quantità, fra le merci della spezieria all'Orso

([21]) La cera *zavora*, proveniente dalla Romania, era la più pregiata perché la più pura. La *zetata*, vale a dire gettata in pani, era di qualità inferiore (cfr. R. Ciasca, *L'arte cit.*, p. 432); ancora più scadente doveva essere quella *rezetata*, evidentemente una cera riciclata, rifusa e riformata in pani più volte.

([22]) Gli Statuti veronesi prevedevano che le Corporazioni d'Arte fossero tenute a donare alle chiese della città una certa quantità di cera quattro volte l'anno, nelle feste di S. Marco, S. Giovanni Battista, S. Zeno e S. Pietro martire (P. Zagata, *Cronica della Città di Verona*, parte I, Verona 1745, p. 219 nonché A. Tagliaferri, *L'economia cit.*, p. 101). Altre processioni documentate per i primi anni del XV secolo erano quelle che si tenevano, ad esempio, nella festa annuale del *Corpus Domini* oppure, nel 1406, per l'elezione di Papa Gregorio XII e per la nomina di Angelo Barbarigo a vescovo di Verona (cfr. G.M. Varanini, *Le annotazioni cronistiche del notaio Bartolomeo Lando sul* Liber Dierum Iuridicorum *del Comune di Verona (1405-1412)*, "Medioevo. Studi e documenti", II (2007), pp. 422, 426, 427, 430).

([23]) Cfr. M. Moroni, *Alcune note sulla produzione e sul commercio della cera in area adriatica tra basso Medioevo ed età moderna*, "Proposte e ricerche. Economia e società nella storia dell'Italia centrale", XXXII (fasc. 62, 1/2009), pp. 7-22. Per Firenze, R. Ciasca, *L'Arte cit.*, pp. 431-432.

([24]) La società, con tale Francesca, di borgo S. Giorgio, venne costituita il 29 settembre 1410 (ASVr, URI, reg. 28, c. 1342r). Per il traffico e l'utilizzo di cera e miele a Roma nel Quattrocento, I. Ait, *Fra scienza cit.*, pp. 87-88; per Firenze, R. Ciasca, *L'arte cit.*, pp. 431-432 nonché J. Shaw, E. Welch, *Making cit.*, pp. 159-189.

([25]) Nel maggio 1412, cera e spezie sono oggetto di commercio da parte dei fratelli Oliviero e Antonio Spolverini (ASVr, URI, n. 34, c. 610r orig.); nel marzo 1413, è Zanino Miniscalchi, noto mercante laniero, a risultare attivo nel traffico di cera e cotone (*ibidem*, reg. 36, c. 272v); e il drappiere Tramarino Tramarini, nel luglio 1420, è creditore per la vendita di cera e pepe (*ibidem*, reg. 57, c. 418v). Per il Miniscalchi e il Tramarini, E. Demo, *L'«anima della città» cit.*, pp. 223 e 272 rispettivamente. A questi è da aggiungere tale Antonio *barberius* da Marano, di contrada S. Benedetto, il quale, nell'ottobre 1420, è creditore di Alessio speziale per oltre 65 ducati per la vendita di due pani di cera *zagora* del peso complessivo di 640 libbre (circa 211kg)(*ibidem*, reg. 59, c. 1416v).

troviamo un altro prodotto dell'apicoltura, il miele – utilizzato spesso in alternativa al più costoso zucchero – del quale sono presenti 4 brente e 12 *bacete* (circa 326 litri) ([26]); seguono poi le 403 libbre (circa 134 kg) di cumino fra *pistus* e *integer*, un'ombrellifera erbacea assai diffusa nelle regioni mediterranee il cui frutto, dal sapore fortemente aromatico, viene ancora oggi usato come spezia alimentare e, in farmacopea, come stimolante, stomachico e carminativo ([27]); al cumino, sempre in termini quantitativi, seguono 273 libbre (91 kg) di *largato necto* vale a dire resina di larice, molto usata in terapia, principalmente per rimarginare le ferite ([28]). Vengono poi 199 libbre di terra rossa (identificabile con l'ematite, un ossido di ferro facilmente reperibile anche sulle colline veronesi), da impiegare come emostatico e in pittura ([29]), 196 libbre di capperi di Alessandria e 180 di *pegola* spagnola.

Queste merci, proprio per la loro larga disponibilità, avevano un valore relativamente basso, come risulta dall'inventario il quale da la stima di ogni singolo articolo: la cera *in mocculis* o quella *rezetata* era quotata, ad esempio, 6 soldi la libbra; 4 soldi per libbra era invece valutato il cumino; e ancor meno, 7 lire la brenta (circa 2 soldi per litro), il miele.

Le merci più pregiate presenti nella spezieria all'Orso erano invece quelle di origine esotica o che richiedevano un complicato processo di preparazione; in ordine di valore decrescente ecco comparire quindi il *reubarbaro* a 50 soldi l'oncia; il *diarando*, da identificare col *diarhodon*, un nome dato a complesse miscele (la più nota era il *diarhodon abatis*) il cui componente principale era la rosa, a 40 soldi l'oncia ([30]). A distanza seguono poi, a 15 soldi l'oncia, la scamonea e lo zafferano *forense*. L'elevato costo di queste merci è imputabile a fattori diversi: per il rabarbaro, l'origine dal lontano Oriente e quindi grande incidenza sul prezzo avevano le spese di trasporto e dogana, i costi di intermediazione e di assicurazione per gli alti rischi cui le merci erano esposte durante il lungo viaggio ([31]); per il *diarhodon,* la complessa procedura di lavorazione e il costo dei componenti; alla relativa scarsa disponibilità associata con l'origine forestiera è attribuibile l'elevato costo della scamonea, una resina vegetale originaria della Siria e dell'Asia Minore, e dello zafferano *forense,* forse della Cilicia o della Persia, di qualità superiore a quello europeo ([32]).

([26]) J. Shaw, E. Welch, *Making cit.*, pp. 195-195 *passim*.

([27]) Al cumino si deve aggiungere la *cominata* (7 libbre e 10 once), una preparazione confezionata probabilmente in modesta quantità per l'uso a breve termine. Per l'utilizzo in epoca medievale, R. Ciasca, *L'arte cit.*, p. 750.

([28]) Sull'origine del *largato*, P.A. Mattioli, *I Discorsi [...] nei sei libri di Pedacio Dioscoride Anazarbeo*, Felice Valgrisio, Venezia 1585, p. 99.

([29]) Nello stesso inventario sono elencate terra verde e terra *nigra* oltre a 4 dozzine di fogli di stagnola dorata, pure usati per lavori di pittura e miniatura.

([30]) *Nuovo ricettario fiorentino*, Firenze 1499, c. 20r e 20v.

([31]) Il rabarbaro, radice amara largamente usata in medicina, proveniva da Cina e Tibet (G. Heyd, *Storia del commercio del Levante nel Medio Evo*, Torino 1013, p. 1226).

([32]) Per la scamonea, usata come purgante, e per lo zafferano del Levante, *ibidem*, p. 1228 e p. 1236 rispettivamente. Oltre che in medicina e in cucina, lo zafferano trovava impiego anche in pittura come pigmento colorato.

Sono da citare, poi, altri preparati che erano il risultato, come il *diarhodon,* di una manipolazione più o meno elaborata da parte dello speziale; furono proprio le complesse operazioni di preparazione, assieme all'indicazione terapeutica delle merci, a costituire il vero discriminante fra l'arte della spezieria vera e propria e quella più generica della merceria: triaca, pillole e confetti (di coriandolo, di anice, di arancio o *ranzato*, *de domino Mastino)*, elettuario di succo di rosa, giuleppe violato, vino di cotogne, sciroppo di liquirizia, infusi di rosa, di viola, di indivia, di liquirizia, oli vari (di alloro o *lorino*, di rosa, di giglio, di spiga o *spico nardo*, di capperi, di *mastice*) e unguenti (*a gaballo*, *a rogna*, *a solidaro*). A ciò vanno aggiunte le *aque,* ottenute per distillazione, delle quali la spezieria all'Orso offriva varie tipologie tra le quali l'acqua di rose e l'*aqua de vita.*

Non mancano poi quelle merci destinate in prevalenza a un uso non terapeutico, fra le quali sono da menzionare la carta in fogli (sono inventariate 3 risme e 14 *quaterni* di carta fine *ad scribendum*), colla, spugne, pietra pomice, incenso, allume, zolfo, spago, stagnola dorata, sarcocolla, spezie per dolci, sapone bianco e nero; a cui vanno aggiunte quelle sostanze di origine minerale o animale le quali, oltre che in terapia, trovavano uso, per esempio, nel campo della pittura: l'orpimento, di colore giallo; il verderame, un pigmento blu-verde; il minio, la grana, il cinabro, per le varie tonalità del rosso; e le terre rossa, verde e nera cui si è già accennato ([33]). Menzione va fatta infine di alcune merci molto diffuse ancora oggi, destinate prevalentemente all'uso alimentare o a particolari indicazioni terapeutiche: riso, fichi secchi, uva passa, noce moscata, chiodi di garofano ma anche perle, corallo e caglio.

Un altro elenco di merci è quello stilato il primo agosto 1425 in occasione della costituzione di società *in arte spiciarie*, con conferimento di beni, fra il nobile Giovanni Faella e Francesco e suo figlio Battista speziali all'insegna dell'Oca ([34]); esso comprende 72 articoli fra i quali la cera, ancora una volta, sebbene ora solo in forma di pani, si conferma la merce più abbondante con oltre 14 mila libbre (quasi 5 tonnellate), seguita a distanza da zucchero e *pulvis piscopie* (2707 libbre complessivamente) ([35]) e dal sapone (1520 libbre fra bianco e nero). All'opposto, le merci presenti in più bassa quantità erano il *turbit* (3 once) e la canfora (6 once) seguiti, con una libbra ciascuna, da senna, tamarindo, lacca e *galenga*. Erano, queste, merci di prevalente provenienza esotica e trovavano impiego principalmente in campo medico: la senna, un blando lassativo e purgativo, analogamente al succo e allo sciroppo del tamarindo o 'dattero indiano', frutto dell'omonima pianta diffusa in Arabia e in India; la canfora, originaria delle isole di Borneo e Sumatra

([33]) Sul ruolo degli speziali nel commercio dei pigmenti colorati nel Quattrocento, A. Mozzato, *The Pigment Trade in Venice and the Mediterranean in the Second Half of the Fifteenth Century*, in *Renaissance Studies in Honour of Joseph Connors*, vol. II, a cura di M. Israëls e L.A. Waldman, Firenze 2012, pp. 171-179, con riferimenti a Verona a p. 176 per gli anni 1469 e 1473.

([34]) ASVr, URI, reg. 69, c. 624v.

([35]) La *pulvis piscopie* è lo zucchero delle coltivazioni di Episcopia (Piskopi) nell'isola di Cipro. Sul commercio e l'origine dello zucchero nel Medioevo, G. Heyd, *Storia cit.*, pp. 1263-1275.

nonché della Cina (36); la galanga, una radice usata in cucina e in farmacopea come eccitante pure di origine cinese (37); lo stesso dicasi per la lacca o gomma lacca, la linfa resinosa mescolata agli afidi presenti sulla corteccia di alcune euforbiacee dell'India e della Cina (38); il turbitto, radice della gialappa indiana, dotata di proprietà purgative (39).

A integrare il quadro delle merci trattate dagli speziali veronesi del primo Quattrocento è da citare infine il breve elenco steso in occasione della sentenza arbitrale pronunciata l'11 febbraio 1419 fra Ludovico *campsor* di contrada S. Fermo e il fratello Pietro, speziale all'insegna del Pellegrino, circa l'eredità del padre Accordo, oriundo di Firenze e deceduto l'anno prima, nella quale figurano 1020 libbre di cera, 350 libbre di *zinziber muchino*, 325 libbre di pepe e 110 libbre di *zucharo refato* (40). La sentenza riferisce fra l'altro che, nel 1418, Ludovico si era recato col padre a Venezia dove acquistarono per 300 ducati varie merci, tra le quali anche le spezie, che vennero imbarcate per condurle a Verona via Adige.

Questo ci offre lo spunto per riferire sulle vie commerciali attraverso le quali molte delle spezie raggiungevano il mercato veronese. La via d'acqua dell'Adige era quella favorita per il trasporto di quantità consistenti di merci (41); fra queste, le spezie potevano arrivare dai depositi dei grossisti veneziani, spesso elementi del patriziato attivi nella mercatura a lunga distanza con i Paesi del Mediterraneo orientale. È il caso, per esempio, del nobile Stefano Ponzoni da Cremona, cittadino veneziano, la cui figlia ed erede, Giacomina, stabilitasi a Verona in contrada S. Quirico, nel 1410 aveva incaricato il nobile veneziano Nicola di Gabriele Soranzo di vendere al miglior prezzo le spezie, parte della sua eredità, giacenti nel magazzino dei nobili Morosini situato presso l'emporio di Rialto e che erano costituite da ben 475 libbre di cannella, 3406 libbre e 5 once di *garofoli* e 12572 libbre di pepe, la cui vendita avrebbe fruttato 1000 ducati (42).

Ma il coinvolgimento diretto dei veneziani nel traffico delle spezie verso Verona è provato dalla presenza di alcuni di loro – o di loro agenti – nella città atesina. Primo fra questi è il nobile Almorò detto *Moretto* di Bernardo Bragadin il quale, nel dicembre 1410, attraverso un suo procuratore, aveva riscosso dallo speziale veronese Pietro *de Villa*, 272 ducati dovuti per l'intermediazione nell'ac-

(36) *Ibidem*, p. 1148-1152.

(37) *Ibidem*, p. 1172-1173.

(38) *Ibidem*, p. 1175-1178.

(39) F. Borlandi, *El libro di mercatantie et usanze de' Paesi*, Torino 1936, p. 203.

(40) ASVr, URI, reg. 55, c. 471r.

(41) In generale, sulla via fluviale atesina, T. Fanfani, *L'Adige come arteria principale del traffico tra nord Europa ed emporio realtino*, in *Una città e il suo fiume. Verona e l'Adige*, t. 2, a cura di G. Borelli, Verona 1977, pp. 569-629..

(42) ASVr, URI, reg. 28, c. 1666v. I Soranzo avevano a Venezia uno dei più importanti banchi, cfr. E. Demo, *L'«anima della città»* cit., p. 290, nota 15; R.C. Mueller, *Sull'establishment bancario veneziano. Il banchiere davanti a Dio (secoli XIV-XV)*, in *Mercanti e vita economica nella Repubblica Veneta (secoli XIII-XV)*, a cura di G. Borelli, Verona 1985, pp. 52, 54, 64-78.

quisto di *spiciarie, merzarie* e *confectiones* (43). Ritroviamo lo stesso Almorò Bragadin nel gennaio 1411 far quietanza, sempre attraverso un suo agente, a Francesco speziale all'insegna dell'Oca e a Marco speziale all'Orso debitori per l'acquisto di spezie e merci *a spiciaria* (44). Veneziani, sebbene il patronimico riveli la loro origine balcanica, sono anche i fratelli Francesco e Marco Dragani di S. Maria Formosa i quali, nel maggio 1412, ricevono il saldo di un debito dallo speziale Nicola del fu Antonio di Chiavica per le spezie e masserizie della spezieria all'insegna del Medico (45). Ritroviamo ancora Francesco Dragani nell'ottobre dello stesso anno, ora stabilitosi a Verona, come creditore dello speziale Nicola di contrada S. Zilio per 660 ducati per la vendita di spezie e altre mercanzie (46). E infine, altro veneziano, ma della parrocchia di S. Maria *Zubenigo* o del Giglio, è lo speziale Giovanni *de Anzeleriis* il quale, nell'ottobre 1423, fa quietanza al veronese Zanobio *merzario* di contrada S. Paolo per quanto dovuto "pro omnibus et singulis spiciariis et aliis mercandariis" vendute fino ad allora (47).

Siamo in presenza, quindi, di un animato mercato attraverso il quale molte delle merci inerenti l'arte della spezieria raggiungevano dai lontani Paesi d'origine i mercati dell'entroterra veneto. I dati mostrano come gli operatori veneziani, che gestivano le rotte commerciali marittime a lunga distanza, fossero anche fra i protagonisti, sebbene non esclusivi, delle vie commerciali attraverso le quali, dalla laguna, le spezie raggiungevano un numeroso e variegato pubblico di consumatori finali.

Le società commerciali degli speziali veronesi

Oltre ai grossisti veneziani, figure centrali all'interfaccia fra il grande mercato internazionale e il commercio minuto in ambito locale erano ovviamente gli speziali i quali, in epoca medievale e moderna, pur con le commistioni con altre Arti come si è detto, costituivano una categoria a cavallo fra commercio, artigianato e arte medica. Le materie prime, come abbiamo visto, potevano essere di origine locale o regionale ma molto spesso esse provenivano dalle lontane terre d'Oriente da dove, attraverso le vie del commercio internazionale e con l'intermediazione di mercanti o grossisti veneziani, raggiungevano le singole spezierie cittadine. L'entità dei capitali coinvolti e le grandi opportunità di lucro facevano delle spezierie anche le sedi di vere e proprie imprese commerciali, costituite da soci finanziatori, in genere investitori cittadini appartenenti al ceto dirigente, e da soci d'opera – gli speziali, appunto – che potevano contribuire al capitale sociale con somme più o meno consistenti o con il valore delle merci o col capitale immobilizzato (attrezzature e suppellettili) ma che, in ogni caso, erano tenuti a

(43) ASVr, URI, reg. 29, c. 80v.
(44) *Ibidem*, reg. 29, cc. 262r e 276v.
(45) *Ibidem*, reg. 34, c. 764r orig.
(46) *Ibidem*, reg. 35, c. 1041r orig.
(47) *Ibidem*, reg. 65, c. 1146v.

prestare la loro competenza professionale ([48]). Siamo informati, a questo proposito, che nel periodo 1408-1425 si costituiscono a Verona una decina di nuove società "*in arte et misterio spiciarie*", il cui capitale sociale varia da un minimo di 350 a un massimo di 2100 ducati; e la cui durata va da quattro a nove anni. Siamo in presenza, quindi, di imprese di dimensioni di tutto rispetto, simili a quelle attive nel comparto laniero veronese o a quelle di società di speziali a Venezia di qualche decennio più tardi ([49]).

Il primo caso che ci si presenta è quello di una società di spezieria e merceria, che trattavano tipologie di merci affini come abbiamo visto, costituita il 4 novembre 1411 fra lo speziale Pietro *de Villa* di contrada Pigna e i soci finanziatori il notaio Giacomo Curto pure della Pigna e Odo *sartor* di contrada S. Zeno in Oratorio ([50]). Durante i 5 anni di prevista durata della società, l'attività doveva svolgersi nella spezieria all'insegna di S. Cristoforo sita in contrada S. Tomio "iuxta plateam mercati fori", vale a dire sul lato occidentale dell'odierna piazza delle Erbe. Essa pagava affitto di 60 ducati l'anno 50 dei quali, provenienti dal lucro dell'attività, erano corrisposti dallo speziale e i restanti 10 erano pagati invece dai due soci finanziatori con denari propri. Pietro *de Villa* si impegnava a operare con diligenza per conto della società e "cum eius persona laborare et laborare facere, negotiari atque mercari et iura, lucrum et profictum solicitare", tenendo i libri contabili *zornalia* e *memorialia* e altri, da esibire ai soci finanziatori a loro richiesta; egli poteva avvalersi anche dell'aiuto di "famuli sive discipuli" pagati a sue spese. Al capitale sociale di 1339 ducati, lo speziale aveva contribuito immettendo merci e masserizie pertinenti l'arte della spezieria e merzaria, stimate poco meno di 956 ducati; gli altri due soci avevano immesso invece 100 ducati in contanti, altri 170 ducati in cera e ancora 113 ducati in spezie e altre mercanzie acquistate da tal Nicola Carloni di Venezia; oltre a questo capitale i soci finanziatori contribuivano, come detto, all'affitto con 10 ducati l'anno.

Sempre nell'odierna piazza delle Erbe, ma sul lato orientale, nella spezieria all'insegna del Medico, in contrada S. Maria Antica, vale a dire sotto la *Domus*

([48]) Sul tema delle società commerciali nel tardo medioevo, D. DEGRASSI, *L'economia artigiana nell'Italia medievale*, Roma 1996, pp. 26-33; U. SANTARELLI, *Mercanti e società tra mercanti*, Torino 1992. Per Verona, in particolare, M. LECCE, *Società in nome collettivo a Verona nei secoli XIV-XV*, "Economia e storia", X (1963), pp. 329-354, ripubblicato in ID., *Ricerche di storia economica medievale e moderna*, Verona 1975, pp. 299-326; per il settore tessile veronese e vicentino nella seconda metà del XV secolo, E. DEMO, *L'«anima della città» cit.*, pp. 110-116; per gli speziali a Roma, I. AIT, *Tra scienza cit.*, pp. 101-109.

([49]) Nel comparto tessile veronese del secondo Quattrocento, il capitale sociale andava dai 300 a 2400 ducati con un solo caso, eccezionale, di 7000 ducati (cfr. E. DEMO, *L'«anima della città» cit.*, pp. 110-111). Per società veronesi del tardo Trecento e prima metà del Quattrocento, a capitali molto più modesti e in altri comparti, LECCE, *Ricerche di storia* cit., pp. 305-308. Per società di speziali a Venezia, con capitali di qualche centinaio di ducati e fino a 6500 ducati, v. A. MOZZATO, *Uno speziale cit.*, pp. 139-140.

([50]) ASVr, URI, reg. 31, c. 1294v per la costituzione di società; e *ibidem*, reg. 34, c. 645r orig., per le reciproche *obligationes* fra i soci. La società venne sciolta il 31 dicembre 1416 con il conferimento di capitale e lucro ai soci (*ibidem*, reg. 49, cc. 441v e 547r).

granariorum Comunis Verone dove era concentrato un buon numero di esercizi analoghi, aveva sede invece la società costituita il 23 agosto 1413 fra Nicola di Antonio, speziale appunto all'insegna del Medico, e l'oriundo trentino Nicola di Benvenuto, entrambi di contrada S. Zilio. Essa nasceva sulle ceneri di una precedente società, con sede nello stesso luogo, costituita nell'ottobre 1408 fra il detto Nicola di Benvenuto e lo speziale Zeno di contrada S. Benedetto (51). Quest'ultimo, coinvolto nei moti filoscaligeri di inizio maggio 1412, dovette abbandonare precipitosamente il territorio della Serenissima per evitare la pena capitale decretata dalle autorità veneziane per i ribelli (52); i beni della spezieria furono sequestrati e posti all'incanto e la società, di conseguenza, fu sciolta. La nuova società, costituita nell'agosto 1413 e della prevista durata di 4 anni (53), era nata con un capitale di 1200 ducati immessi dall'oriundo trentino in contanti, merci e nomi di debitori come risultavano dai libri contabili della precedente società. Lo speziale doveva contribuire con la sua opera, avvalendosi eventualmente anche di garzoni o apprendisti e con l'onere di pagare l'affitto dei locali della spezieria al proprietario, il *campsor* Antonio Ridolfi di Falsorgo, di 26 ducati annui (54). Al termine dei 4 anni, detratte le spese e assegnato il capitale iniziale al socio finanziatore, il lucro sarebbe stato suddiviso a metà fra i due soci.

Analoghi patti ritroviamo per le altre società *in arte spiciarie* costituite a Verona fino al 1425 e che qui si elencano per sommi capi:

1) 15 settembre 1413, fra i soci finanziatori Bartolomeo Gabaldiani e Ognibene da Quinto e lo speziale Pietro Frassalasta con sede nella spezieria alla Campana sulla piazza del mercato in contrada S. Tomio, con capitale di 350 ducati e della durata di 5 anni (55);

2) 18 ottobre 1415, "pro arte spiciarie et formagerie", tra le figlie del fu Aleardo speziale al Pellegrino e lo speziale Pietro di Accordo, della durata di 5 anni e con un capitale sociale di 2300 lire (circa 613 ducati) nella spezieria al Pellegrino sulla piazza del mercato in contrada S. Tomio e che paga affitto a Isabetta moglie di Simone da Prato;

3) 17 ottobre 1418, fra Germano e fratelli, figli del fu Gaspare Fracanzani, e

(51) *Ibidem*, reg. 28, c. 1735v.

(52) Sulla ribellione filoscaligera del 1412, v. M. Carrara, *Gli Scaligeri*, Varese 1966 (seconda edizione 1970), p. 260-268, in particolare pp. 261-262); J.E. Law, *Venice, Verona and the Della Scala after 1405*, "Atti e memorie dell' Accademia Agricoltura Scienze e Lettere di Verona", CLIV (1977-78), p. 157-185; P. Zagata, *Cronica cit.*, vol. 2, pp. 52-54, con elenco dei ribelli condannati a morte o ricercati e arrestati. Sulle vicende della spezieria nel maggio 1412 e per Zeno speziale fuggitivo dal territorio della Serenissima, ASVr, URI, reg. 34, 494r orig. e *ibidem*, c. 764r orig.

(53) *Ibidem*, reg. 37, c. 633r. La società proseguì l'attività fino al 31 agosto 1418, quando venne formalmente rinnovata per altri 3 anni (*ibidem*, reg. 54, c. 1427r).

(54) Molte spezierie veronesi erano proprietà di facoltose famiglie del ceto mercantile o nobiliare i cui nomi si ritroveranno fra gli elementi del patriziato cittadino (i Ridolfi, i Nichesola e i Faella, per esempio) e che investivano i loro capitali nell'acquisto di esercizi commerciali – specie le spezierie – da cui traevano rendite costituite dai canoni di locazione.

(55) *Ibidem*, reg. 37, c. 775r.

Nicola del fu Benvenuto Fracanzani e suo figlio Lazzaro, tutti speziali, della durata, “Deo auspice”, di ben 9 anni e con un capitale sociale di poco più di 839 ducati, da esercitarsi nella spezieria all’insegna di S. Paolo, posta sempre sulla piazza del mercato in contrada S. Tomio e che paga affitto al nobile Bailardino Nichesola ([56]);

4) 2 settembre 1419, fra il mercante-imprenditore Antonio da Concoreggio e lo speziale Giovanni da Caravaggio, nata con un capitale di 400 ducati e della durata di 5 anni, da esercitarsi nella spezieria all’insegna della Croce in piazza del mercato in contrada S. Maria Antica ([57]);

5) 4 maggio 1425, fra Nicola *de Zerlis* e Bartolomeo *de Rusticis*, della durata di 7 anni e con un capitale sociale di circa 1162 ducati, da esercitarsi nella spezieria all’insegna del Saraceno in contrada S. Maria Antica sulla piazza del mercato e che paga affitto di 38 ducati e 3 lire l’anno ([58]);

6) infine, la già citata società costituita il primo agosto 1425 fra il nobile Giovanni Faella e Francesco speziale all’insegna dell’Oca e suo figlio Battista, con un capitale di 2100 ducati e della durata di 5 anni ([59]).

Conclusione

L’attività dello speziale a Verona nel primo Quattrocento si configura come una delle più importanti dal punto vista socio-economico, ultimo anello di una lunga *supply chain* attraverso la quale, dai lontani Paesi d’origine, le spezie esotiche raggiungevano le necessità del mercato locale. La presenza di elementi del ceto dirigente cittadino nelle numerose e fiorenti società commerciali o come proprietari delle spezierie, testimonia dei grandi interessi che ruotavano intorno al mercato delle spezie. Questo prime note, mentre scalfiscono appena la complessa e affascinante realtà degli speziali veronesi del Quattrocento, mostrano come molto lavoro resti da fare in questo settore poco considerato dalla storiografia veronese.

([56]) *Ibidem*, reg. 54, c. 1076v. I patti societari vennero rinnovati il 17 luglio 1420 (*ibidem*, reg. 59, c. 1268v).

([57]) *Ibidem*, reg. 56, c. 809v.

([58]) *Ibidem*, reg. 69, c. 659v.

([59]) *Ibidem*, reg. 69, c. 624v.